



**LA RIOJANA**

**CO.OP ARGENTINA**





LA RIOJANA  
/  
NOSSA  
HISTÓRIA

A RIOJANA  
3



A cooperativa La Riojana, localizada em Chilecito, La Rioja, Argentina, é a maior cooperativa vinícola do país e uma das principais exportadoras de vinho.

Fundada em 1940, possui mais de 500 produtores associados e é reconhecida pela produção de vinhos fairtrade, orgânicos e biodinâmicos.

La Riojana exporta cerca de 10 milhões de garrafas anualmente e foi pioneira na incorporação do fairtrade na Argentina.

Além disso, a cooperativa apoia diversos projetos sociais que melhoram a qualidade de vida de seus trabalhadores e suas famílias.



/SOMOS A MAIOR  
COOPERATIVA  
VINÍCOLA ARGENTINA E  
UMA DAS PRINCIPAIS  
EXPORTADORAS DE VINHO  
CERTIFICADOS DA  
ARGENTINA  
PARA O MUNDO.



NOSSO COMPROMISSO É  
VALORIZAR A TERRA,  
RESPEITAR O TEMPO  
E EXPRESSAR A  
ESSÊNCIA DE CADA SAFRA.

A Cooperativa La Riojana, localizada em Chilecito, La Rioja, Argentina, é a maior cooperativa vinícola do país e uma das principais exportadoras de vinho.

Fundada em 1940, reúne mais de 500 produtores associados e se destaca pela produção de vinhos Fairtrade, orgânicos e biodinâmicos.

Pioneira na implementação do Fairtrade na Argentina, exporta cerca de 10 milhões de garrafas por ano e desenvolve projetos sociais que contribuem para a qualidade de vida de seus produtores e suas famílias.



## 14 VARIEDADES DE UVAS UMA ÚNICA ORIGEM

A diversidade que expressa o Vale de Famatina em cada safra.

### BRANCAS

Torrontés Riojano | Chardonnay | Sauvignon Blanc  
Pinot Gris | Moscatel de Alejandría | Pedro Ximénez

### TINTAS

Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon, Bonarda,  
Merlot, Barbera, Tempranillo e Aspirant Bouchet  
compõem vinhos estruturados, expressivos e  
marcados pelo caráter do terroir.

Localizado no belo Vale de Famatina, no coração da província de La Rioja, o Vale de Famatina é um verdadeiro paraíso vitivinícola.



  
**LA RIOJANA**  
CO-OP ARGENTINA



# CERTIFICAÇÕES



## Demeter

Agricultura Biodinâmica

A certificação Demeter identifica vinhos provenientes de agricultura biodinâmica, um método que busca o equilíbrio natural do ecossistema da vinha e promove a vitalidade do solo e das plantas.



## Ecocert

A Ecocert é uma das principais certificadoras orgânicas do mundo.

A certificação confirma que todo o processo produtivo atende aos padrões internacionais de agricultura sustentável e respeito **ao meio ambiente** solo e das plantas



## Fairtrade

Comércio Justo

A certificação Fairtrade garante que a produção segue princípios de comércio justo, assegurando condições dignas de trabalho

e uma remuneração justa para produtores e trabalhadores.

# NOSSAS COLEÇÕES

A La Riojana apresenta uma seleção de vinhos que expressam a diversidade do Vale de Famatina, organizados em coleções que exploram diferentes estilos, origens e perfis sensoriais.

Cada linha traduz o equilíbrio entre tradição e inovação, refletindo o trabalho coletivo da cooperativa e a riqueza de suas castas.

## CLUB DE PLAYA

- Branco
- Rose

## SANTA FLORENTINA

- Torrontés Riojano
- Malbec
- Bonarda
- Blend de Tintas
- Blend de Blancas

## TILIMUQUI

- Malbec

## LIMOUISIN

- Malbec Reserva
- Cincuenta Bonarda

## RAZA ARGENTINA

- Blend de Blancas
- Blend de Tintas
- Malbec
- Bonarda
- Super Premium Malbec
- Torrontés Tardío Otoñal





 Branco

 Blend de uvas brancas aromáticas

 Estilo

Leve, fresco e aromático

 Notas de degustação

Cor amarelo-claro com reflexos dourados. Aromas de flores silvestres, frutas cítricas e frutas tropicais. Em boca apresenta boa acidez e frescor.

 Harmonização

Frutos do mar, peixes grelhados, saladas e comida asiática

 Serviço

8-10°C

 Teor alcoólico

12-13%

 Guarda

até 2 anos



 Rosé

 Blend de uvas brancas aromáticas

 Estilo

Refrescante e equilibrado

 Notas de degustação

Aromas de frutas vermelhas maduras e notas florais. Em boca é leve, frutado e equilibrado.

 Harmonização

Sushi, saladas, frango grelhado e massas leves

 Serviço

6 - 8° C°

 Teor alcoólico

12-13%

 Guarda

até 2 anos

**SANTA  
FLORENTINA**  
TIERRA DEL VINO

## SANTA FLORENTINA TORRONTÉS

- FRESCO, VERSÁTIL E DE FÁCIL ACEITAÇÃO
- Vinho leve e aromático, com perfil acessível e equilibrado, ideal para diferentes ocasiões e públicos.
- Versátil no serviço, funciona bem em consumo direto ou em composições como wine drinks.

Já disponível no Brasil, combina praticidade, consistência e excelente desempenho comercial.

# SANTA FLORENTINA

TIERRA DEL VINO



 Branco

 Torrontés Riojano 100%

 Estilo

Aromático e fresco

 Notas de degustação

Cor amarelo-esverdeada. No aroma, apresenta notas de flor de laranjeira, com nuances de frutas cítricas (toranja) e frutas brancas como maçã e melão, sobre um leve fundo especiado. Em boca, possui boa acidez, que confere frescor e realça os aromas.

 Harmonização

Aperitivos, peixes, pizzas, saladas, aves e sobremesas doces.

 Serviço

24h a 36h - 8-10°C

 Teor alcoólico

12-13%

 Guarda

até 3 anos

# SANTA FLORENTINA

TIERRA DEL VINO



 Tinto

 Malbec

 Estilo

Frutado e equilibrado

 Notas de degustação

Cor vermelho-rubi com reflexos violáceos. Aromas de frutas vermelhas maduras, como ameixa, cereja e amora, com notas de frutos secos e leve toque de baunilha. Em boca, apresenta corpo médio, textura aveludada e bom equilíbrio, com taninos macios.

 Harmonização

Carnes vermelhas, massas com molhos intensos.

 Serviço

24h a 36h - 8 - 10°C

 Teor alcoólico

12-13%

 Guarda


até 2 anos

# SANTA FLORENTINA

TIERRA DEL VINO



 Tinto

 Bonarda orgânico (70%) e Malbec (30%)

 Estilo

Frutado e equilibrado

 Notas de degustação

Cor vermelho-púrpura com reflexos rubi. Aromas de frutas vermelhas como framboesa, groselha e ameixa, com leve toque vegetal. Em boca, é encorpado, untuoso e persistente, com bom equilíbrio e taninos macios.

 Harmonização

Carnes assadas, empanadas, massas e queijos curados

 Serviço

14–16°C

 Teor alcoólico

13–14%

 Guarda

até 4 anos

**TILIMUQUI**

## TILIMUQUI

### UM VINHO QUE VAI ALÉM DA TAÇA

Mais do que um rótulo, Tilimuqui representa o impacto real de uma cooperativa comprometida com seu território.

Produzido com certificação Fairtrade e práticas sustentáveis, este vinho nasce de um projeto que transformou uma comunidade, levando água, educação e saúde para a região de La Rioja.

Já disponível no Brasil, cada garrafa carrega não apenas a expressão do Malbec, mas também o valor de um trabalho coletivo que conecta qualidade, origem e propósito.

TILIMUQUI



 Tinto

 Malbec

 Estilo

Frutado e equilibrado

 Notas de degustação

Cor vermelho-rubi com reflexos violáceos. Aromas de frutas vermelhas maduras, como ameixa, cereja e amora, com notas de frutos secos e leve toque de baunilha. Em boca, apresenta corpo médio, textura aveludada e bom equilíbrio, com taninos macios.

 Harmonização


Carnes vermelhas, massas com molhos intensos.

 Serviço

24h a 36h - 8-10°C

 Teor alcoólico


12-13%

 Guarda

até 2 anos



CRIADORES DE  
**LIMOUSIN**  
A CAMPO  
RESERVA



CRIADORES DE  
**LIMOUSIN**  
A CAMPO

## LIMOUSIN

ELEGÂNCIA, EQUILÍBRIO E EXPRESSÃO DO MALBEC

Um vinho que traduz a identidade do Vale de Famatina com intensidade e sofisticação, revelando um perfil equilibrado, taninos macios e um final persistente que valoriza cada detalhe da experiência.

Já disponível no Brasil.



 Tinto

 Malbec

 Estilo

Encorpado, elegante e estruturado

 Notas de degustação

Cor vermelho-granada intensa com reflexos violáceos.

Aromas de ameixa e cereja, com notas de frutos secos como noz e avelã.

Em boca, é elegante e equilibrado, com taninos macios e final longo.

 Harmonização

Carnes vermelhas, massas com molhos intensos.

 Serviço

16 -18 °C

 Teor alcoólico

13-14%

 Guarda

Até 5 anos



CRIADORES DE

LIMOUSIN



 Tinto

 Bonarda 100%

 Estilo

Encorpado, intenso e estruturado

 Notas de degustação

Cor vermelho profundo com reflexos violáceos. Aromas intensos de frutas vermelhas como cereja, cassis e amora, com notas de frutos secos, tabaco, baunilha e chocolate. Em boca, é robusto, expressivo e persistente, com bom equilíbrio e taninos estruturados.

 Harmonização

Carnes de caça, carnes vermelhas assadas, massas com molhos intensos, vegetais assados, queijos semiduros, empanadas e chocolate amargo.

 Serviço

16-18 °C

 Teor alcoólico

13,5% a 14,5%

 Guarda

Até 6 anos

**RAZA**  
ARGENTINA

## RAZA ARGENTINA

### INTENSIDADE, ESTRUTURA E EXPRESSÃO DO TEMPO

A linha Raza Argentina reúne vinhos que atingem sua máxima expressão no Vale de Famatina, combinando tradição, técnica e maturação cuidadosa.

Elaborados a partir de castas selecionadas e com passagem por barricas de carvalho, apresentam maior complexidade, profundidade aromática e estrutura, revelando um perfil elegante e persistente em boca.

**Já disponível no Brasil.**



 Branco

 Malbec e Bonarda

 Estilo

Leve, fresco e equilibrado

 Notas de degustação

Cor amarelo suave com reflexos esverdeados. Aromas delicados de frutas cítricas e tropicais. Em boca, apresenta acidez equilibrada, com frescor e fácil consumo.

 Harmonização

Aperitivos, peixes, saladas e pratos leves.

 Serviço

8-10 °C

 Teor alcoólico

12% a 13%

 Guarda

Até 2 anos



 Tinto

 Malbec e Bonarda

 Estilo

Encorpado, intenso e estruturado

 Notas de degustação


Cor vermelho escuro.  
Aromas intensos e profundos, com destaque para frutas maduras e notas provenientes da passagem por carvalho.  
Em boca, é robusto, estruturado e complexo, com bom equilíbrio.

 Harmonização

Carnes vermelhas, massas com molhos intensos e queijos curados.

 Serviço

16-18 °C

 Teor alcoólico

13,5% a 14,5%

 Guarda

Até 5 anos



 Tinto

 Malbec (100%)

 Estilo

Encorpado, intenso e estruturado

 Notas de degustação


Cor vermelho profundo com reflexos violáceos. Aromas intensos de frutas vermelhas como ameixa e cereja, com notas de frutos secos, tabaco e chocolate. Em boca, é robusto, expressivo e intenso, com final especiado e boa complexidade.

 Harmonização

Carnes de caça, carnes vermelhas assadas, massas com molhos intensos, vegetais assados, queijos semiduros, empanadas e chocolate amargo.

 Serviço

16-18 °C

 Teor alcoólico

13,5% a 14,5%

 Guarda

Até 6 anos



*Super Premium Malbec*

 Tinto

 Malbec 100%

 Estilo

Encorpado, intenso e estruturado

 Notas de degustação


Cor vermelho profundo com reflexos violáceos. Aromas intensos de frutas vermelhas como cereja, cassis e amora, com notas de frutos secos, tabaco, baunilha e chocolate. Em boca, é robusto, expressivo e persistente, com bom equilíbrio e taninos estruturados.

 Harmonização

Carnes de caça, carnes vermelhas assadas, massas com molhos intensos, vegetais assados, queijos semiduros, empanadas e chocolate amargo.

 Serviço

16-18 °C

 Teor alcoólico

13,5% a 14,5%

 Guarda

Até 6 anos



 Branco

 Torrontés Riojano (100%)

 Estilo

Leve, aromático e suave (com perfil levemente adocicado)

 Notas de degustação


Cor amarelo com reflexos dourados.  
Aromas frutados, com notas delicadas de flores e leve toque de baunilha.  
Em boca, é harmonioso, com acidez equilibrada e boa persistência.

 Harmonização

Sobremesas, frutas, queijos leves e pratos doces ou agridoces.

 Serviço

8-10 °C

 Teor alcoólico

11,5% a 12,5%

 Guarda

Até 2 anos



Seja nosso parceiro:

[vendas.lariojanawines.com.br](https://vendas.lariojanawines.com.br)

**Alejandro Fonteriz**

Business Operations – Latin America

WhatsApp: +54 9 3825 409069

E-mail: [afonteriz@lariojanawines.com.br](mailto:afonteriz@lariojanawines.com.br)

**Carlos Justen**

Business Operations – RS & RJ

WhatsApp: +55 51 99286-5666

E-mail: [cgjusten@lariojanawines.com.br](mailto:cgjusten@lariojanawines.com.br)

**Ray Marques**

Business Operations – SC & SP

WhatsApp: +55 13 99794-7799

E-mail: [rmarques@lariojanawines.com.br](mailto:rmarques@lariojanawines.com.br)